

Desayunos

8:00 AM A 1:00 PM

& Brunch

8:00 AM A 6:00 PM



PLATILLO ESTRELLA



VEGANO



SIN GLUTEN

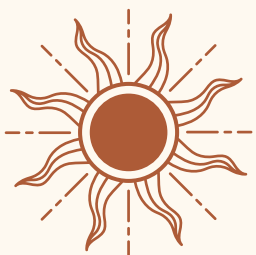


ORGÁNICO



RECETA DE LA CASA

DESAYUNOS



ENTRADAS

🍷 Verde Prana \$140.00

Base de lechugas orgánicas, rábano sandía, pepino, tomate cherry, zanahoria rallada, aguacate y semillas de girasol tostadas, con vinagreta de cítricos.

🍷 Despertar Prana \$135.00

Coctel de fruta fresca de temporada con yogurt natural, granola artesanal, quinoa inflada, queso cottage y miel natural.

☀️ Signature Waffles \$245.00

Waffles recién hechos con frutos rojos frescos, salchicha de res glaseada en miel maple y helado de vainilla.

Waffles de Proteína \$135.00

Waffles elaborados con harina de almendra y proteína de vainilla, acompañados de frutos rojos y miel natural.

☀️ Pan Francés \$189.00

Pan brioche planchado, acompañado de helado de vainilla, miel y coulis de frutos rojos.

☀️ Hot Cakes \$195.00

Dos piezas de hot cakes acompañadas de helado de vainilla y coulis de frutos rojos.

Salchichas Maple \$189.00

Salchichas de res fritas, glaseadas en miel maple.

★ Cítrico Horneado \$86.00

Naranja, toronja y mandarina horneadas y caramelizadas, acompañadas de helado de vainilla.

☀️ Rol de Canela \$69.00

Suave rol de canela glaseado, bañado en jarabe de tres leches, recién salido del horno.

DESAYUNOS

HUEVOS

Huevos al gusto (2 pz) \$189.00

Omelette, revueltos o estrellados. Sazonados con cebolla, acompañados de ensalada de hojas verdes con jitomate cherry, aguacate, frijoles y pan de masa madre.

A elegir:
Machaca, jamón de pavo, tocino, salchicha, chorizo o a la mexicana.

★ Benedictinos (2 pz) \$265.00

English muffin tostado con arúgula fresca, salmón y tocino crujiente, huevo pochado y salsa holandesa.

☼ Cazuela Prana (2 pz) \$205.00

Huevos tibios servidos en salsa de tomate de la casa, con arúgula fresca y jocoque natural.

Huevos Motuleños (2 pz) \$189.00

Tortilla frita con frijoles refritos, jamón de pavo y huevo estrellado tibio, cubiertos con salsa de tomate de la casa, chícharos y plátano frito.

Huevos Divorciados (2 pz) \$189.00

Tortillas fritas con frijoles refritos y huevos estrellados tibios, cubiertos con salsa roja y verde de la casa, crema ácida y queso de cabra.

Huevos Rotos con Serrano (2 pz) \$195.00

Huevos estrellados sobre papas fritas crujientes, servidos con jamón serrano.

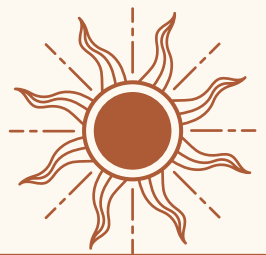
OMELETTES

Verde Alma \$210.00

Omelette esponjoso relleno de espinaca fresca y queso fundido, bañado en cremosa salsa de poblano. Acompañado de crujientes chips y frijoles refritos.

Omelette de la Tierra \$210.00

Omelette esponjoso relleno de champiñones salteados y queso fundido, bañado en mole negro de la casa. Acompañado de crujientes chips y frijoles refritos.



DESAYUNOS

Tierra Dorada \$210.00

Omelette esponjoso relleno de calabacitas a la mexicana y queso fundido, bañado en salsa de flor de calabaza. Acompañado de chips crujientes veganas y frijoles refritos.

MOLLETES

Molletes Clásicos (2 pz) \$145.00

Chapata de masa madre con frijoles refritos y jamón, gratinados con mezcla de cuatro quesos de la casa, acompañados de pico de gallo fresco.

Tecolotes (2 pz) \$155.00

Chapata de masa madre con frijoles refritos y chilaquiles verdes y rojos, gratinados con mezcla de quesos de la casa, acompañados de crema y cebolla morada.

🌱 Molletes Toluca (2 pz) \$165.00

Chapata de masa madre con frijoles refritos, queso vegano y chorizo vegano. Acompañada de pico de gallo y salsa macha.

🌱 Sopes Veganos (3 pz) \$140.00

Sopes de maíz con frijoles y chorizo vegano, queso y crema veganos, cebolla encurtida, lechuga y salsa macha.

SMOOTHIE BOWL

Tropical Dawn (400g) \$169.00

Mezcla cremosa de plátano y mango con leche de almendras, crema de coco y piña tropical. Suave y naturalmente dulce.

Matcha Green Boost (400g) \$189.00

Matcha japonés mezclado con plátano, yogurt griego terminado con pistache. Cremoso y ligeramente herbal.

Apple Pie (400g) \$189.00

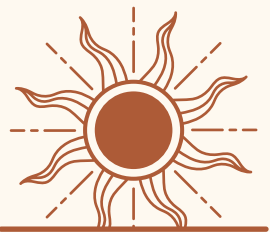
Avena y manzana mezcladas con yogurt griego, crema de maní y un toque de canela, endulzado naturalmente con miel de abeja.

Coffee Banana Bread (400g) \$189.00

Mezcla suave de café, plátano, mango, crema de coco y miel. Cremoso balanceado y energizante.

Berry Oat Power (400g) \$189.00

Mezcla de açai, fresa, frambuesa y zarzamora con yogurt griego, avena y plátano. Cremoso, nutritivo y naturalmente dulce.



BRUNCH

TOASTS Y SÁNDWICHES

★ Toast de Salmón y Pastrami \$210.00

Pan de masa madre tostado con salmón marinado estilo pastrami, queso crema, alcaparras y rábano sandía.

🌿 Avocado Toast Vegano \$175.00

Pan keto tostado con aguacate, jitomate cherry, combinación de lechugas y láminas de rábano sandía.

☀️ Serrano e Higo Toast \$225.00

Pan de masa madre tostado con mermelada de higo, jamón serrano en láminas, queso de cabra, nuez caramelizada y reducción de vinagre balsámico.

Burrata \$220.00

Pan de masa madre tostado con arúgula, burrata cremosa, nuez caramelizada y reducción de vinagre balsámico.

☀️ Sándwich Prana \$240.00

Pan brioche tostado con mayonesa casera, pechuga de pavo, pollo a la plancha, jitomate y tocino crujiente, servido con papas a la francesa.

Croissant de Jamón Serrano \$230.00

Croissant crujiente relleno de jamón serrano y queso emmental, acompañado de ensalada de lechugas.

🌿 Capresse \$230.00

Bollo sin gluten con jitomate bola, mozzarella y pesto, acompañado de chips de camote.

🌿 Betabel Burger \$280.00

Pan brioche de betabel con hongo portobello y queso vegano, jitomate bola y aros de cebolla, acompañada de chips crujientes.

Baguette Roast Beef \$245.00

Baguette de masa madre con roast beef, arúgula y mezcla de quesos, acompañada de papas a la francesa.

🌿🌿 Choripán Vegano \$175.00

Pan sin gluten con chorizo y queso veganos, bañado en chimichurri, acompañado de chips de camote.



BRUNCH

WRAPS

Wrap de Pollo \$220.00

Wrap relleno de hummus y pollo marinado, con lechuga, jitomate y pepinillo encurtido, servido con aderezo de chipotle y papas a la francesa.

Wrap de Costilla de Res \$245.00

Wrap relleno con costilla de res, jitomate y pepinillo, servido con aderezo de chipotle y papas a la francesa.

Wrap de Camarón \$259.00

Wrap relleno con camarones tempura crujientes, col morada y pico de gallo, acompañado de aderezo de chipotle y papas a la francesa.

BAGELS

★ Bagel Nórdico \$215.00

Bagel de queso parmesano con queso crema al jalapeño, salmón ahumado, arúgula y pepinillo, acompañado de papas fritas.

☀ Bagel de Trucha \$210.00

Bagel con trucha salmonada, cebolla morada, jitomate, alcaparras, huevo, masago y chimichurri.

🍄 Bagel Portobello \$175.00

Bagel sin gluten, con hummus, portobello asado y queso vegano fundido.

CHILAQUILES

Chilaquiles Rellenos \$320.00

Tortillas de maíz rellenas, bañadas en salsa verde o roja, acompañadas de crema, queso de cabra y cebolla morada encurtida.

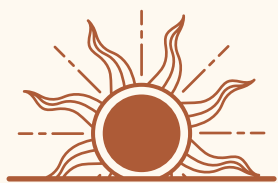
Relleno a elegir (120 g):
Cochinita, barbacoa, costilla de res, queso o choriqueso vegano.

★ Chilaquiles Prana \$210.00

Totopos de la casa bañados en salsa verde o roja, gratinados con queso y servidos con crema, queso de cabra, cebolla morada encurtida, acompañado de pollo y huevo.

🍄 Chilaquiles Veganos \$210.00

Totopos de nopal bañados en salsa verde o roja, con crema y queso veganos, acompañados de chorizo vegano.



ENGHILADAS Y ENMOLADAS

ENGHILADAS Y ENMOLADAS

Enmoladas (3 pz) \$230.00

Tortillas de maíz rellenas de lechón, bañadas en mole de la casa y acompañadas de crema, queso de cabra, cebolla encurtida y chicharrón crujiente.

Suizas de Poblano (3 pz) \$220.00

Tortillas rellenas de pollo, bañadas en crema de poblano, gratinadas y acompañadas de crema y cebolla encurtida.

Pipián Verde (3 pz) \$215.00

Tortillas rellenas de costilla de res, bañadas en pipián verde de la casa, acompañadas de crema, queso de cabra, cebolla encurtida y tuétano asado.

Enfrijoladas veganas (3 pz) \$195.00

Tortillas rellenas de chorizo vegano, bañadas en salsa de frijol, acompañadas de crema y queso veganos, y cebolla morada encurtida.

Precios en pesos mexicanos.

Nuestros precios incluyen IVA.

Algunos platillos pueden contener lácteos, gluten, nueces o mariscos. Consulte a su mesero.

El consumo de productos crudos o poco cocidos es responsabilidad de quien lo consume.

Toda la proteína se considera peso en crudo.